REF: E135A
EAN-13: 8436017118261 | EAN-14: 18436017118268

Mehrkorn Maestro

300GR
GEWICHT VORGEBACKEN







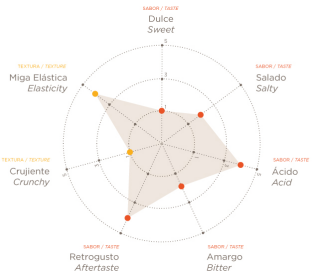
GEWICHT VORGEBACKEN	300 g
LÄNGE	40 cm
BREITE	0 cm
AUFTAUZEIT	30 min
BACKZEIT	16 min |180 °C
ABMESSUNGEN KARTON	503x293x433
STÜCKZAHL	22 Stück/Karton | 28 Stück/Karton

SAUERTEIG

HOHE FEUCHTIGKEIT

CLEAN LABEL

LANGE FERMENTATION



Pan Maestro Multi ist ein traditionelles Brot, das mit Hefe und ausgewähltem Weizenmehl hergestellt wird und sich durch seine längliche, geflochtene Form auszeichnet. Eine Besonderheit seiner Herstellung ist der lange Gärungsprozess des Teigs. Anschließend wird der Teig geteilt, von Hand geformt und gebacken. Das Brot besitzt eine knusprige Kruste und eine lockere, grobporige Krume. Es enthält zudem schmackhafte Saaten, darunter braune Leinsamen, Hirse, goldene Leinsamen und Sonnenblumenkerne.